الحمد لله علی نعمائه والصلوٰة علی رسوله و احبابه

فہرست خوان نعمت

بسم الله الرحمن الرحیم

الحمد لله علی نعمائه والصلاة والسلام علی رسوله وآله واصحابه اجمعین ۵
بر ذائقه‌گیران طعام پر لذت و نمک چشان مائدهٔ خوان نعمت مبرهن و هویدا باد
که این ترکیب چند اقسام در صنعت پخت طعام از مطبخ خاص ایشان عظام نواب قاسم علی
خان بهادر قیام جنگ انتخاب نموده درین اوراق زیب اقسام شد تا همه
خاص و عام ازین موجز نفع تمام گیرند و از ترکیب اعلی حلاوت حلق و
کام پذیرند و اعیانا اگر کسی را نظر کفایت در ترکیب این طعامها منظور خاطر
باشد در گوشت و روغن و مصالح گنجایش باقی ست ثلث یا ربع
حصه کم نمایند تا سبکتر باشد

ترکیب پختن یخنی پلاؤ

برنج استعمالی قسم اعلی یک آثار مسکه یک آثار یا پاؤ بالا نمک نیم پاؤ پارچهای
حلوان یکراس گوشت کاهی چهار آثار بادام نیم آثار بالائی پاؤ آثار شیر نیم آثار
دوغ پاؤ آثار لهسن پاؤ آثار لونگ یکدام الائچی دودام دارچینی شش ماشه
لیموں پاؤ آثار پارچه صافی دو عدد اول برنج را در آب شوئیده نگاهدارد که
تر شود بعد ازان حلوان را ذبح نموده یک یک پارچه بقدر پاؤ آثار تیار کنند بعد ازان

چہار اثار گوشت را پارچہا کند بعدازان ہر درا آنچہ ہشت یا نہ مرتبہ در آب بشوید
ودر دیگچہ شش اثار آب مع گوشت بیاید بالای آتش دان گذارد و آتش کند
ہرگاہ کہ کف وکثافت ازان بہم رسد آن را دور کند و بعدازان دیگچہ دیگر را بر آتش
نہد و یکدام مسکہ دران انداختہ بریان کند و سیر مذکور ہمہ را صاف نمودہ با اندک
الایچی خرد در آن بیندازد بعدازان ہمہ گوشت را مع آب در آن دیگچہ کہ سیر در آن
انداختہ اند بیندازد کہ بپزد و ملاحظہ نماید کہ پارچہا بگدازگی رسید یا نہ اگر گداز
شدند و قریب سہ اثار آب باقی ماند یکدام روغن با اندک الایچی در دیگچہ دیگر بگہار
دادہ و آب یخنی در صافی انداختہ دران بپزد فرود آرد بعدازان پاو اثار دوغ
با سوم حصہ نمک در دہ اثار آب مخلوط نماید و پارچہای حلوان ازان پارچہ بر آوردہ
درین آب دوغ بشوید و باقی پارچہ ہا را دور کند بعدازان ہمہ مسکہ را بدیگچہ
کردہ بالای آتش نہد و قرنفل و الایچی باقی را بیندازد و نصف آب گوشت
نیز دران بیندازد و نصف دیگر را نگاہدارد و بعدازان پارچہای کہ از آب دوغ
شستہ اند آن را در روغن بیندازد ہرگاہ کہ پنج چہار جوش خورد سوم حصہ نمک دیگر
نیز مع عرق ہمہ لیموں دران بیندازد ہرگاہ آب خشک شود و بر روغن بماند بر زمین
فرود آرد بعدازان بادام را قشر و صاف نمودہ و سائیدہ بالائی و شیر
آمیز نمودہ درین پارچہا بیندازد و بر آتش انگشت نہد بعدازان
نصف آب گوشت را کہ نگہداشتہ اند بر آتش نہد و برنج را دران جوش
دہند و نمک باقی را دران بیندازند ہرگاہ برنج بہ نیم گدازگی رسد برنج
را در صافی انداختہ آب وی دور کردہ در پارچہ ہا مع دارچینی بیندازد
و بر آتش انگشت نہد تا یک گہڑے و از آرد دہن دیگچہ بند نماید
وزن این پلاؤ ہمیں بود

ترکیب پختن پلاو ساده

برنج استعمالی یک آثار مسکه یک آثار پارچهای حلوان یک راس نمک چهٹانک قرنفل
والایچی یک یک دام زیره شش ماشه مورچ سیاه شش ماشه دوغ نیم آثار ملائی
پاو آثار پیازه پاو آثار شیر پاو آثار سیر چهٹانک ادرک چهٹانک اول پارچهای حلوان بقدر پاو آثار
تیار کند و برنج شش ساعت تر شده بشوید و برنج را در آب گذارد که تر شود و ادرک و سیر را بکوبد و بنصف
نمک سائیده اول نمک در پارچه بیندازد و مخلوط کند و بعد ازان آب ادرک و سیر مع دوغ
نیز دران انداخته بیامیزد و بعد ازان پیاز تراشد و همه مسکه را بر آتش نهد و
پیاز دران مسکه بیندازد هرگاه که پیاز بریان شود پارچهای را دران بگذارد و
بریان نماید هرگاه که آب خشک شود و بروغن رسد ملائی و شیر پارچه بیز نموده
دران بیندازد و برنج را بالای آن بیندازد و نمک باقی و قرنفل والایچی و زیره
و مورچ سیاه را نیز دران بگذارد موافق گداخت برنج آب گرم یا سرد دران بیندازد
و بآتش نرم بپزد و هرگاه که برنج گداز و پخته شود بر آتش انگشت نگهدارد تا یک
گهڑی که پخته شود بکار آرد و درکمی و بیشی هر چیز اختیار صاحب طعام ست

ترکیب پختن کھچڑی بریان

برنج نیم آثار دال نیم آثار نمک چهٹانک مسکه سه پاو پیاز چهٹانک قرنفل شش ماشه الایچی
شش ماشه زیره شش ماشه شیر پاو آثار ملائی پاو آثار مورچ سیاه شش ماشه
اول مسکه را بر آتش گذارند و پیاز را تراشیده در مسکه بیندازد و کھچڑی را شسته مع
نمک والایچی و زیره و مورچ سیاه دران بگذارد و بریان نماید هرگاه که کھچڑی به سرخی
رسد آب موافق پختن کھچڑی بیندازد هرگاه که کھچڑی مذکور نیم پخته شود ملائی و شیر را

کھچڑی بر آتش انگشت نهد و یکبار بر دو هرگاه کھچڑی در رکابی برآرد باید که گرم گرم تناول نماید

دیگر ترکیب پختن کھچڑی بریانی شیر و ملائی کم مصالح

برنج نیم آثار دال نیم آثار نمک چهٹانک مسکه یک و نیم پاو پیاز چهٹانک قرنفل نیم ماشه مورچ سیاه نیم ماشه الاچی نیم ماشه زیره یک ماشه اول مسکه را بر آتش گذارد و پیاز را تراشیده در مسکه بیندازد و کھچڑی را شسته مع نمک و الاچی و زیره و مورچ سیاه دران گذارد و بریان نماید هرگاه که کھچڑی به سرخی رسد آب موافق پخته شدن کھچڑی دران بدهد وقتیکه پخته شود دهن دیگچه از آرد بند نموده تا یک ساعت بر آتش گذارد که تیار شود

ترکیب پختن قورمه ساده

گوشت یک آثار مسکه نیم آثار نمک چهٹانک پیاز پاو آثار لهسن نیم پاو ادرک چهٹانک دوغ نیم آثار قرنفل یکدام الاچی یکدام مورچ سیاه یکدام بادام پاو آثار ملائی پاو آثار زعفران چهار ماشه لیمون پنج عدد اول گوشت را در دو سه آب بشوید و نمک و دوغ و آب ادرک دران بدهد و مسکه را بر آتش نهد و پیاز را تراشیده دران مسکه بیندازد و بریان نماید هرگاه که پیاز سرخ شود گوشت مع دوغ وغیره دران روغن بریان بیندازد و گوشت را بریان نماید و در وقت بریان نمودن قدری قدری آب سیر انداخته باشد بعد ازان قدری آب مع قرنفل و الاچی و مورچ سیاه دران بیندازد هرگاه گوشت ملایم و پخته شود بادام مقشر و صاف سائیده با ملائی پارچه بیز کرده در گوشت بدهد بعد ازان عرق لیمون و زعفران داده بر آتش انگشت نگهدارد تا یک ساعت که تیار است و در کمی و بیشی مختار است

ترکیب پختن [illegible]

گوشت یک آثار دہی نیم آثار نمک چھٹانک پیاز پاو آثار سیر نیم پاو ادرک چھٹانک لیمون
پنج عدد روغن نیم آثار مرچ سیاہ یکدام زعفران چہار ماشہ دار ہلدی یعنی زرد چوب
دو دام کشنیز چھٹانک و ہر ترکاری کہ منظور و مرغوب باشد اول گوشت را در دو سہ
آب شستہ نمک و روغن و آب ادرک و کشنیز دران ہلدی ہمہ را بر آتش نہند و
پیاز را تراشیدہ در آن بریان نماید بعد ازان ہلدی را سائیدہ نیز در روغن بریان
کند بعد ازان گوشت مع روغن وغیرہ دران انداختہ بریان نماید و آب سیر قدرے
قدری انداختہ باشد بعد ازان ہر ترکاری کہ منظور باشد در آن انداختہ بریان نماید
و بعد ازان قدری آب موافق پختگی ترکاری و گوشت در آن بدہد ہر گاہ کہ پختہ شود عرق
لیمون یا ہر ترشی کہ موجود باشد بیندازد بعد ازان زعفران دادہ فرود آرد ✢

ترکیب پختن کباب خطائی

گوشت یک آثار ادرک پاو آثار نمک چھٹانک پیاز نیم پاو مرچ سیاہ دو دام لونگ
یکدام الائچی خورد یکدام کشنیز چھٹانک روغن نیم پاو ملائی پاو آثار بادام پاو آثار دہی
نیم آثار زعفران چہار ماشہ لیمون چہار عدد اول گوشت را صاف از رگ وغیرہ نمودہ
قیمہ بسیار باریک نماید و نمک در آن بیندازد بعد ازان عرق ادرک و پیاز را باریک
کردہ ہمہ مصالح سائیدہ مع زعفران در آن بیندازد و دہی را در یک صافی بستہ
نگہدارد کہ آب وی دور شود بعد ازان روغن بستہ را با ملائی و بادام مقشر و صاف
سائیدہ و پارچہ بیز کردہ در ہمہ قیمہ بیندازد و بقدر نیم پاو روغن نیز دران بیندازد
باہم مخلوط کند ہر گاہ کہ خوب آمیختہ شود ٹکیہ ہای قیمہ مثل خطائی بسازد و روغن را
ماہی تابہ انداختہ بر آتش نہد ہر گاہ کہ بریان شود ہمین ٹکیہ ہا را دران بیندازد و
بریان کند و بوقت سرخی کبابہا ترشی لیمون بدہد پس کباب تیار خواہد شد ✢

ترکیب کباب پرسنده

گوشت یک آثار ادرک نیم آثار نمک چهٹانک مرچ سیاه نیم چهٹانک کشنیز چهٹانک پیاز
نیم پاؤ زعفران چهار ماشه دوغ نیم آثار لیمون چهار عدد شکر پاؤ آثار ملائی پاؤ آثار
بادام پاؤ آثار پنیر نیم پاؤ قرنفل یکدام الاچی خورد یکدام اول دوغ را در چهاری
بسته نگاهدارد و پرسنده های گوشت تیار کند و عرق ادرک و نمک سائیده پیاز را
قیمه نموده و کشنیز بریان کرده سائیده مع عرق لیمون و زعفران در پرسنده ها بیندازد
و دوغ بسته را با ملائی و بادام مقشر صاف نموده و سائیده مع شکر دران بگذارد
و مخلوط کرده در سیخ بکشد و پنیر را سائیده بالای آن بچسپاند و رشته خام بالای آن
پیچ بکشد و بر آتش انگشت بگذارد و هرگاه سرخ شود تناول نماید

ترکیب پختن کباب ساده

گوشت یک آثار نمک چهٹانک ادرک چهٹانک پیاز چهٹانک مرچ سیاه دو دام شکر
نیم پاؤ دوغ پاؤ آثار کشنیز چهٹانک اول بوٹی گوشت را بطور ریزه خرد تیار کند بعد
ازان نمک سائیده و عرق ادرک و پیاز را قیمه نموده و مرچ را باریک سائیده مع
دوغ و کشنیز بریان کرده و سائیده و همه مسکه را در آن بوٹی ها مخلوط کند و بسیخ بکشد
و در آتش انگشت ساعتی گذارد که سرخ شود تیار است تناول نماید

ترکیب تیار ساختن کباب مرغ و هر طائر

یک عدد مرغ را پاک و صاف نموده و شسته و از نوک کارد کوچیده نیم چهٹانک ادرک نیم پاؤ کشنیز
مقشر سائیده لونگ و الاچی یکیک ماشه و مرچ دو دام سائیده آمیزد و جغرات را آب
خشک کرده و ملائی را پارچه بیز کرده بیامیزد و پیاز نیم چهٹانک گرفته ریزه ریزه کرده
در مسکه بریان کند و با مرغ بیامیزد و بطریق مذکور کباب سازد

ترکیب تیار ساختن کباب ماهی بسیخ

بهم آمار گوشت ماهی نیم پاو مسکه ادرک نیم چهٹانک پیاز نیم چهٹانک جغرات پاو آثار ملائی یک
چهٹانک کشنیز دو فلوس آرد نخود نیم چهٹانک مرچ چهار ماشه لونگ یک ماشه الائچی یک
ماشه لیمون سه عدد نمک دو دام اول گوشت را پاره پاره بمقدار کباب نموده و از نوک
کارد کوچیده از آرد نخود خوب بشوید بعد از آن نمک و عرق ادرک و کشنیز مقشر سائیده
و مرچ سیاه سائیده در آن کباب ها بیامیزد و پیاز را ریزه ریزه تراشیده در مسکه
بریان کرده آن پیاز بریع مسکه در کباب ها بیامیزد و عرق لیمون و لونگ و الائچی
سائیده بیامیزد و جغرات را نیز از آب خشک کرده ملائی را صاف نموده در کباب ها
بیامیزد پس کباب ها را بسیخ کشیده مصالح که باقی مانده باشد بران کباب
ها مالد و بر آتش بریان کند

ترکیب دیگر از تلادی ماهی و جهینگا وغیره

اول ماهی بطور سابق صاف نموده و از آرد نخود یا از آرد برنج یا آرد عدس از هر سه آرد کدام
میل طبیعت باشد لهسن و پیاز و ادرک و نمک هر سه را سائیده و قدری جغرات نیز همراه
را با آرد مذکور لت نماید و قدری هلدی نیز داخل کند بعد از آن بالای ماهی لیپانیده
در روغن تلادی نماید و بکار برد ❊

ترکیب خاگینه

بیضه مرغ ده عدد روغن مسکه یک و نیم پاو آرد نخود بریان یک چهٹانک نمک نیم چهٹانک مرچ
سیاه چهار ماشه کشنیز بریان مقشر هر کدام لونگ یک ماشه الائچی یک ماشه پیاز یک چهٹانک
جغرات نیم پاو بیضه را شکسته تماشا آرد نخود و مرچ سیاه سائیده و پیاز خام تراشیده
و کشنیز سائیده و لونگ و الائچی

سائیدہ بینداز دو بیامیزد و حشرات را آب دور کردہ بیامیزد و باہم خوب بیالاید و سک
را در ماہی تابہ انداختہ بر آتش بکشت گرم کند و آن مجموع سبضیہ ہا را در ان روغن بینداز
چون یکطرف سرخ شود طرف دیگر را نیز و بالا کردہ سرخ کند بعد ازان از کارد پار
پارہ تراشیدہ بر زبرا رد و تناول نماید

ترکیب پختن یخنی سادہ پرہیزی

گوشت نرم کہ ریشہ نداشتہ باشد یک آثار پارچہ نیم نیم پاو تیار کردہ یک بار در آب تازہ بشوید و
آب دور کند بعد ازان بار دوم در آب تازہ بشوید و آب دور کند بعدہ در آب گرم
کہ اندکی گرمی آن نیز باشد آن پارچہای گوشت را ہفت بار غوطہ بدہد و آب را دور کند
ہمین عمل سہ بار نمودہ گوشت را در آن آب گرم نگاہدارد و در دیگچہ دیگر سہ آثار
آب گرم ساختہ آن پارچہ گوشت را در آن انداختہ آتش دہد و سرپوش بند کند و چہار
ماشہ پھٹکری انداز د ہر گاہ در گوشت جوش آید و کف در آب نمایان شود آن را دور
کردہ باشد ہر گاہ تمام کف از گوشت دور شود انگاہ در دیگچہ دوم بقدر دو فلوس
مسکہ انداختہ ہفت جوہ لہسن خوب بریان کند و آن گوشت را مع آب در آن
بگھار دہد و از آتش تیز بپزد ہر قدر آتش تیز خواہد بود پختن آن خوب خواہد شد چون
گوشت گداز شود باز در دیگچہ دوم یک تولہ مسکہ انداختہ از دہ دانہ الایچی خورد بطرز بالا
بگھار دہد باز در دیگچہ مسکہ و الایچی انداختہ بار دوم بگھار دہد و از صافی
صاف نمودہ نمک سودہ بقدر ذایقہ انداختہ تناول کند و اگر در پلاؤ و یا کھچڑی استعمال
نماید ہمین طرز خوب است و علی ہذا القیاس یخنی چوزہ مرغ پاو آثاری و یا بچہ گوسپند
تیار سازد و بکار برد +

ترکیب نان باقرخانی

میده گندم یک آثار شیر دو آثار روغن زرد سه پاؤ نمک لاهوری نیم چهٹانک ملائی پاؤ آثار بادام سه چهٹانک جغرات برای مالوا نیم پاؤ الایچی خرد دو ماشه جوز یکعدد دارچینی دو ماشه بیده نیم پاؤ اول شیر را جوش کند و سرد نماید و نمک در و بینداز د و بعد ازان میده در و بینداز د و مالش نماید و در میان و بعد ازان نیم پاؤ میده را در دوغ نیم پاؤ بینداز د و الایچی و جوز و دارچینی را سائیده نیز در و بینداز د و مخلوط نماید هرگاه که تیار شود یعنی خمیر گردد دران آرد که مالش کرده نهاده ست بینداز د هرگاه که خمیر تیار شود پیڑها نماید بعد ازان پیڑه ها در سینی دراز نماید و روغن را هر دو طرف آن بمالد و در هر پرت آن روغن سازند و ته بندند و بالایش صافی بینداز د هرگاه که روغن مجتمع شود باز پیڑه ها نماید و بیلن کند بعد ازان صافی را نرم کند و بالایش بینداز د تا یک گهڑے بعد ازان بادام را صاف کرده و سفید نموده دو دو سه سه ورق کرده بر و بچسپانند و تل سفید بریان نیز باز دراز نماید و بر رفیده بینداز د و سر رفیده بیلن کند که مدور گردد بعد ازان از کنار و خلانیده در تنور بچسپاند و بوقت پختن اندک اندک شیر بر و داده باشد تیار خواهد شد

نسخه شیرمال

میده یک آثار شیر دو آثار روغن زرد یک و نیم پاؤ نمک لاهوری نیم چهٹانک ملائی نیم پاؤ الایچی خرد دو ماشه جوز یکعدد دارچینی دو ماشه میده نیم پاؤ اول شیر را جوش کند و سرد نماید و نمک را در و بینداز د و هرگاه که نمک مخلوط کرده میده در و بینداز د و مالش کند بعد ازان در جغرات الایچی خرد و دارچینی را سائیده و میده نیم پاؤ و همه را مخلوط کند هرگاه که خمیر شود در میده مالش کرده بینداز د و ملائی را پارچه بیز کرده نیز در و بینداز د و روغن زرد از بالای او بینداز د هرگاه که خمیر تیار شود پیڑه ها نماید بعد

بنیدازد و تا یک گہڑی بعد ازان صافی بردارد و بر رفیدہ بنیدازد و گاہ دم کند و در تنور بچسپاند بعد ازان فوراً قدری شیر بہ و بنیدازد و مخطوط از دست کند ہر گاہ سرخ شود تیار است

نسخہ نان تافتان

از یک اثار شیر دو اثار روغن زرد پاو اثار ملائی نیم پاو بادام نیم پاو نمک لاہوری نیم چہٹانک جعفرات برای ماوا نیم پاو الایچی خورد دو ماشہ جوز یکعدد دارچینی دو ماشہ میدہ نیم پاو اول شیر را جوش دہد و سرد نماید و نمک را در و بنیدازد و ہر گاہ کہ نمک مخلوط گردد میدہ در و بنیدازد و مالش کند بعد ازان در جعفرات الایچی خرد و دارچینی و جوز را سائیدہ و میدہ ہمہ را مخلوط کند ہر گاہ کہ خمیر شود در میدہ مالش کردہ بنیدازد و ملائی را پارچہ پارچہ کردہ نیز در و بنیدازد و از بالای وی روغن زرد بدہد ہر گاہ کہ خمیر تیار شود باز پیڑہ ہا نماید بعد ازان بیلن نماید بعد ازان از دست دراز کند بصورت نان و ٹکیہ و درمیان وی را گرفتہ از کارد بخلاند بعد ازان صافی نم کند و بالایش بنیدازد تا یک گھڑی بعد ازان بادام را صاف کردہ سفید کند دو دو سہ سہ ورق کردہ بر وی بچسپاند بعد ازان در تنور بچسپاند بعد ازان از قدری شیر چہینٹہ دہد تیار است

ترکیب پختن پورے

یک اثار میدہ قیمہ گوشت یک اثار روغن زرد یک اثار مصالح گرم نہ ماشہ ادرک یک چہٹانک پیاز پاو اثار نمک یک چہٹانک کشنیز خشک چہٹانک دہ ترشی انبہ چہٹانک مرچ سیاہ یکدام لہسن نیم چہٹانک پودینہ شش ماشہ پنیر نیم پاو

اول قیمہ گوشت [illegible]

و ادرک و پیاز در قیمه بیندازد و قیمه را در دیگچه نموده بالای آتش بنهد یا و آثار روغن در
دیگچه انداخته قیمه را خوب بریان نماید بعده از آتش فرود آرد گرم مصالح و پودینه و
پنیر و کشنیز در قیمه باید داد بعد ازان میده را خوب مالش داده بطور پوری دو نان
از بیان تیار کند و قیمه گوشت اندرون پوری نهاده هر دو را باهم ساخته
در روغن زرد بیندازد هرگاه پخت شود بکار برد همین طور چند پورے
تیار نموده باستعمال آرد +

ترکیب پختن کهجور خاصه

میده یک آثار چینی یک آثار روغن زرد یک آثار شیر یک آثار اول میده را
در پنج درم روغن داده یک گهڑی بمالند و فوراً آب داده دو گهڑے دم دهند
و شکر خشک آمیخته دو گهڑی بمالند تا که بسته شود بعده از شیر گرم خمیر کنند و دو
گهڑی بمالند اگر ملائی دهند یا بادام جغرات نیز دهند و خمیر سخت کرده شکل کهجور ساخته
خشک کنند و در روغن بریان کنند +

ترکیب پختن گلگله

میده آثار شکر آثار روغن زرد آثار شیر آثار دار چینی دو ماشه خمیر نان دو
دام اول میده را از خمیر آمیخته از آب و شیر مثل عسل نرم نموده لت کرده و
شیر و شکر را یکجا نموده میده مسطور را آهسته آهسته در شیر مذکور اندازند
و از کفگیر لت کنند چون مثل شهد غفص شود دیگچه از آتش فرو گرفته لت دهند
چون سرد شود روغن در دیگچه دیگر بر آتش ملائم بنهند و گلگله نموده بریان
کنند و بکار برند +

نسخه لوز بادام

مغز بادام مقشر [illegible]

بعد از آن مغز بادام را سائیده در روغن بریان کند بعد از آن قند سفید را شیره
نموده سفیدی نیم بیضه انداخته شیره را صاف نموده مشک و گلاب در چاشنی
انداخته پخت کرده حل نماید بعد از آن بادام را انداخته آمیز نموده در سینی روغن
مالش کرده قوام انداخته سرد نماید و ورق نقره نهاده لوز نماید

نسخهٔ لوز زردک و کدوی شیرین

مغز زردک را پارچه پارچه نموده نیم آثار و قند سفید را شیره نموده یک آثار نیم آثار روغن مغز
در دیگچه انداخته حل نماید بالای آن شیره در دیگچه انداخته وقتیکه تار از چاشنی برآید
آن زمان نصف لیمون و دو ماشه زعفران و مشک و گلاب انداخته یک پاؤ مغز
بادام نقره انداخته آمیز نموده در سینی برآورده سرد نموده لوز نماید

نسخهٔ اچار لیمون کاغذی

اول لیمون کاغذی یک آثار نمک طعام یعنی نمک سانبهر نیم پاؤ هفت یا هشت روز
بگذارند تا آنچه آب برآید دور کنند بعده صاف نموده فی آثار را چهار فلوس نمک
لاهوری فی آثار دو توله دیگر آب لیمون کاغذی برآورده فی آثار لیمون نیم پاؤ نمک
مخلوط نموده بگذارند و در آفتاب دارند

ترکیب دیگر اچار لیمون کاغذی

اول لیمون را بر سنگ سحق کنند و در آب اندازند بعده در سبوچه گلی شامل نمک انداخته
دو سه روز بدارند و جنبش و حرکت می داده باشند و آب که از آن برآید دور کنند
هرگاه که نرم شود بالای چادر داشته هوا دهند وقتیکه باندک تلخی آید در
خواه سرکه خواه در آب لیمون هر چیز یکه مرغوب مزاج باشد گذارند و نمک
موافق طبع انداخته بکار برند

ایضاً اچار لیموں کاغذی

کاغذی را مع پوست در اوند گلی انداخته و نمک و مورچ سوده در آن پاشیده
تا چهار پاس بعده آنرا از پارچه صاف نموده در طپش آفتاب خشک کنند
یموں بالکل خشک شوند آنرا نگاه دارد و در عرق نعناع خواه سرکه تند خواه عرق
بیندازد و گاه گاهی در تابش آفتاب بنهد و نمک و مورچ بقدر ذایقه درست
ین قسم اچار تا چند سال بماند و روز بروز فایده ستقیم زیاده می نماید ⁂

ترکیب تیار نمودن اچار انبه

انبه تازه تازه را پوست دور کرده و خسته بر آورده بالای آن نمک سوده
تا یکپاس در طپش آفتاب بدارد که حله آبیاو دور شود و کیری را در صافی پارچه از مشت
ه و مصالح در شکم آن پر کرده در عرق نعناع و یا سرکه خالص بیندازد و بگذارد
ید خوردن منظور باشد نمک موافق ذایقه اندازد و اگر نهان منظور باشد لهسن +
ایت سیکت و مصالح که در شکم انبه پر کنند اینست مغز کیری انبه تراشیده
تراشیده یا دیان برگ پودینه سبز لهسن تر درین اشیا نمک و مورچ
سوده مالیده در گرمی آفتاب نهاده تا یکپاس بدارد بعده همه را شست مال کرده
کم انبه پر نماید و گاه گاه ظرف اچار در گرمی آفتاب بدارد + + + +

ایضاً تیار نمودن اچار انبه

انبه کلان خام را دور نموده انبه ها را از درمیان تراشیده در انبه ها قدری
ده در آفتاب یکدو پهر گذاشته بعده از پارچه انبه ها صاف نموده درمیان
مصالح لهسن ادرک و کلونجی خوب باریک تراشیده درمیان انبه ها انداخته
شته بسته در عرق نعناع خواه در سرکه

روغن تلخ و نمک موافق ضابطه انداخته در آفتاب نگاهدارند و بعده بکار برند ❊

نسخه چٹنی ✝

ده آثار انبه پوست آنرا تراشیده و استخوان دور کرده خوب باریک باید و آب آنرا که برآید دور نکنند و بگیرند ادرک نیم پاو نمک بقدر ذائقه قرنفل یکدام مرچ سیاه یکدام کلونجی یکدام مرچ سرخ دکهنی یکدام کشنیز خشک یکدام جوز بویا شش ماشه نشاسته شش ماشه نعناع خشک یکدام دارچینی یکدام کوفته و بیخته دارو مذکور داخل کرده عرق نعناع پاو آثار نیز داخل کرده در آفتاب نگاه دارند تا مدت یک هفته روز وقتیکه عرق نعناع خشک شود دیگر عرق داخل چٹنی کرده نگاهدارد

نسخه کهربا ای انبه

انبه جالی دار خواه بی جالی پوست دور کرده و تراشیده و خسته نیز دور کرده پهانک ها انبه از نوک خار آهن کوچیده بعد ازان جوش دهد و قدری شیره قند خواه نبات و پهانک هاى انبه دران انداخته جوش دهد بعد ازان یک دو روز بسته بماند بعده شیره دیگر تیار نماید و پهانک هاى انبه را از شیرهٔ اول بیرون کرده در شیرهٔ دیگر بیندازد و یکدو کاغذی لیموں تراشیده عرق دران بیندازد هرگاه که تیار شود بکار

خاتمة الطبع

الحمد لله تعالى و الصلوة و السلام على رسوله و اصحابه رضوان الله عليهم اجمعين ❊ سیر ذائقه گیران حلواى مضامین رنگین و چاشنی خوران الوان مطالب شیرین مژده باد که درین هنگام رساله دلفریب تفریح بخش طبیعت مسمی به خوان نعمت بمطبع محمدی محمد ... خان در شهر دهلی واقع کوچه چیله گذر فیض بازار مطابق اصل نسخه مولف بکمال صحت ... گردید ❊